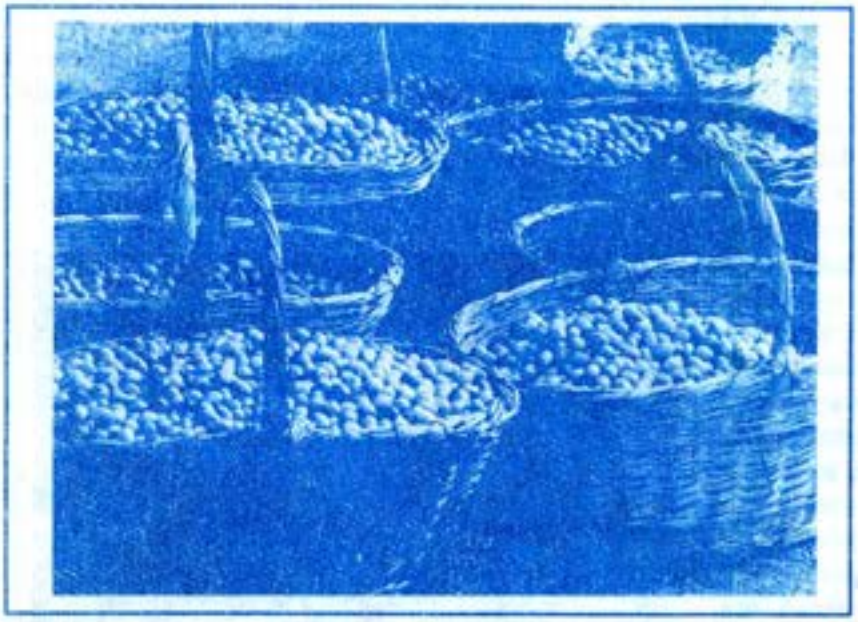
OLJKA

OLJKA je glasilo DOSI (Društva oljkarjev slovenske Istre)
št. 2 leto 1992



KAKO DO BOLJŠEGA OLJA

Na območju Slovenske Istre se pridela iz leta v leto več oljčnega olja (veliko je mladih nasadov, istočasno pa se obnavlja in pomlajuje stare nasade). Zaradi vsega tega moramo bolj kot kdajkoli prej paziti na kakovost oljčnega olja. Zavedati se moramo, da se olja slabše kakovosti v svetu dovolj pridela, dobro pa se lahko proda le dobro oljčno olje. Na kakovost oljčnega olja vplivajo številni dejavniki:

- klima (v hladnejših predelih se lahko pridela olje odlične kakovosti),
- sorta,
- gostota sajenja in obrezovanje,
- gnojenje in namakanje (dovolj padavin),
- obiranje (primeren čas in način),
- shranjevanje do predelave,
- predelava,
- shranjevanje olja do prodaje.

Do odličnega oljčnega olja nam omogoča primerno okolje (Slovenska Istra je ena izmed severnejših leg, kjer oljka še zmeraj uspeva), sorta in vsaka agrotehnika, s katero pridelamo dobro razvite in zdrave plodove. Obiranje Zelo pomemben dejavnik, ki vpliva na kakovost oljčnega olja je čas in tudi način obiranja. Kdaj je najprimernejši čas za obiranje plodov? Olje se v plodu postopoma zvišuje in doseže največjo stopnjo v trenutku, ko plodovi spreminjajo barvo. Od takrat dalje se količina olja v plodu skorajda ne spreminja več, zmanjševati pa se začne vlaga v plodu. Zaradi tega se v raziskavah ugotavlja vedno vsebnost olja / suho snov (ne glede na

TOŠKAN ODPIRA

Vanganel – te dni je 36–letni Vlado Toškan že v delovni obleki in tako rekoč priklenjen v njegovi oljarni v Vanganelu. Čez dober mesec se v slovenski Istri začne obiranje še zadnjega letošnjega sadeža, ki nam ga ponuja mati narava – obiranje oljk. In Toškan se je odločil, da bo oljarno odprl že takoj ob začetku obiranja, saj velja pravilo, da najboljše oljčno olje iztisnemo iz sveže pobranih plodov. Po Toškanovih predvidevanjih bo oljarna odprta od 20.11. dalje, do tedaj pa bo treba prebeliti prostore in skrbno pripraviti stroje. V slovenski Istri si najmlajši oljar, toda leta hitro minevajo, tako da letos tvoja oljarna beleži že okroglo deseto leto delovanja.

Kaj se je v teh desetih letih spremenilo?

Priznati moram, da se oljar uči predvsem na lastnih izkušnjah, teh pa se jih je v desetih letih dela nabralo kar precej. Zato tudi ni minilo leto, da ne bi dopolnil tehnologije v oljarni. Tudi letos sem nabavil nekaj nove opreme in sicer nov mešalni stroj za maso, ki naj bi prispeval k boljšemu pravzaprav hitrejšemu izplenu, dodal pa sem še en separator za boljše prečiševanje olja.

Zakaj si se odločil, da oljarno odpreš že v novembru?

Predvsem zaradi črnih sort oljk – leccino, frantoio, pendolino, ki v Istri dozorevajo približno dva tedna pred belico. Izkušnje iz prejšnjih let so pokazale, da so vedno nastajale težave pri stiskanju prezrelih oljk, zato bi naše oljkarje opozoril, naj obrane oljke nikar ne shranjujejo doma v neprimerni embalaži in prostorih. Bolše je, če se z manjšimi količinami oglasijo pri oljarni, ne pa da čakajo in pridejo v oljarno šele, ko so obrali nekaj sto kilogramov ali celo ton oljk.

Kakšna bo po tvojih ocenah letošnja letina?

Mislim da bo po količini in kakovosti približno taka kot pred pozebo 1985, tako da se bojim , da bomo oljarji letos delali tudi v

vlago). Ugotovili so (Montedoro , Pannelli), da vsebnost olja / suho snov naraščа s časom do začetka barvanja mesa. Proste maščobne kisline, ki negativno vplivajo na kakovost oljčnega olja, vpadajo do popolnega obarvanja povrhnice (kožice) in potem ponovno začnejo naraščati. Tudi peroksidi vplivajo negativno na kakovost oljčnega olja in enako kot kisline vpadajo do obarvanja povrhnice ploda, kasneje začnejo zopet naraščati do popolnega obarvanja mesa ploda. Ugotovili so tudi stabilnost oljčnega olja (ki je močno odvisna od antioksidantov – vsebuje jih olje) glede na čas obiranja. Obstojnost oljčnega olja iz plodov, nabranih, ko je polovica kožice obarvana, je najboljša. Po tem obdobju obstojnost olja postopoma vpada. Organoleptična ocena dosežena z degustacijo olja je bila najboljša iz plodov, katerih povrhnica je bila popolnoma obarvana in kjer se je že barvalo meso. Iz zgoraj omenjenih ugotovitev lahko vidimo, da je najprimernejši čas za začetek obiranja, kadar je povrhnica že v celoti obarvana, dokler se ne obarva meso do polovice. Na ta način pridemo do dobrega izplena olja dobre kakovosti, ki je v času obstojnejše. Gornje ugotovitve pa ne veljajo za istrsko belico , ki se začne zelo pozno barvati. Zanjo velja predvsem to, da jo moramo obrati pred hujšim mrazom – če plodovi pomrznejo, kakovost oljčnega olja močno pade, močno se dvignejo proste ma ščobne kisline. Obiramo vsekakor ločeno po sortah glede na čas dozorevanja posameznih sort. Najboljši načini obiranja so tisti, ki plodove čim manj poškodujejo. Cela povrhnica ploda je zagotovilo za dobro olje. Najbolje bi bilo plodove obirati z rokami v poseben predpasnik, vendar je zaradi časa največkrat to nemogoče. Shranjevanje plodov in olja Najprimerneje bi bilo obrane oljke takoj predelati, vendar to največkrat ni mogoče. Zaradi tega moramo plodove primerno shraniti. Plodovi naj bodo shranjeni tako, da ostane sadež nepoškodovan in zdrav. Načini shranjevanja so različni.

– Najprimerneje je razgrinjanje plodov na lesen pod v čim manjši plasti, vsekakor pa pod 5–7 cm. Podoben način je tudi shranjevanje v plitve platoje. Pri obeh primerih moramo plodove enkrat tedensko premešati zaradi zračenja. Prostor, kjer so plodovi shranjeni naj bo suh. Na ta način ostanejo plodovi zdravi, nepoškodovani in najbolje ohranjeni. Tako lahko hranimo različne količine, če imamo primeren skladiščni prostor. Ta način nam omogoča najboljšo kakovost olja. Slaba stran je stalna skrb za prezračevanje, sicer lahko pride v toplem in vlažnem vremenu vseeno do plesnenja.

– Shranjevanje v slanici ali morski vodi. Če so plodovi napadeni z ličinko oljčne muhe, ta način prepreči nadaljnje gnitje plodov. Na ta način lahko shranimo dalj časa (v 2,5 % do 3 % slanici 2 meseca). Olje iz tako shranjenih plodov ima siromašnejši okus in aromo.

– Shranjevanje v badnjih (velike posode) uporabljajo tam, kjer so večje količine oljk in majhni skladiščni prostori. Pri polnjenju posod se po plasteh dodaja sol. Kljub soljenju lahko pride pri debelejših slojih plodov do plesnenja. Olje je slabšega okusa in arome.

Na predelavo oljkarji ne moremo vplivati veliko, zato pa je pomembno, da olje primerno shranimo. V prostoru, kjer je olje shranjeno , naj bo temperatura nekje od 12 do 18 stopinj C. Olje se ne sme strditi. Posode naj ne bodo plastične in naj bodo vedno polne (če se le da). Kot najprimernejše so se izkazale INOX posode ali steklene posode, vendar morajo biti v temnem prostoru. Olje pretočimo, ko se na dnu pojavi morklja – goščava. Olje se lahko čisti le, če je v prostoru s primerno temperaturo.

januarju (lani smo s stiskanjem končali pred božičem). Še enkrat se je namreč potrdilo pravilo, da je ob dobri letini grozdja dobra tudi letina oljk. Oljke so zdrave, vendar zaenkrat vsebujejo precej vode, kar se bo verjetno poznalo tudi pri izplenu. Sicer bo vse odvisno, kakšno bo vreme do začetka obiranja. Glede na težo oljk bo zaradi velike vsebnosti vode izplen olja manjši, kot bi sicer pričakovali oljkarji. Zato predvidevam, da bo v oljarni letos potrebno precej prepričevanja, bojim pa se tudi, da bo padla tudi kakšna težka beseda. Koliko oljarna lahko vpliva na kakovost olja? Zelo malo! Če bi to skušal pojasniti v številkah, bi lahko rekel, da le kakšnih 30%, saj je postopek predelave vedno enak. Kakovost olja je izrecno odvisna od samega ploda, od pravilnega shranjevanja oljk v času od obiranja do predelave in v končni fazi od samega shranjevanja oljčnega olja.

Iztok Umer

Pobrane plodove oljke preberemo (odstranimo listje in močno poškodovane plodove) ter pretresemo v lesene platoje in skladiščimo v suhem prostoru do predelave.

Zaključek

Veliko je dejavnikov, ki vplivajo na kakovost oljčnega olja. Eden pomembnih je tudi hladnejša klima, ki jo ima Slovenska Istra. Ravno zaradi tega moramo izkoristiti naravno prednost in posvetiti še ve jo pozornost ostalim dejavnikom, na katere lahko sami vplivamo.

Viljanka Vesel dipl. ing. agr.

Fabio Koren dipl. ing. agr.

NASVET

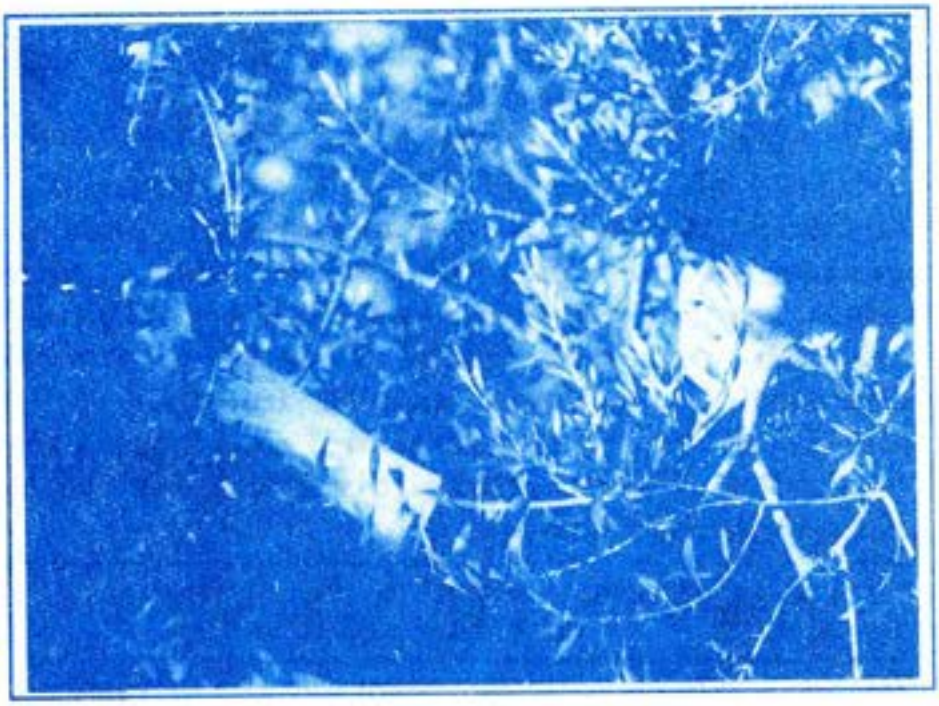
Nekaj nasvetov za delo, ki naš čaka v teh dneh.

Kakor ste v prejšnjem članku prebrali je v oktobru najprimernejši čas za izbor oljk, ki jih bomo vlagali. Pri tem opravilu ni odveč, da veliko pozornost posvetite izboru zdravih celih in kvalitetnih oljk.

Smo tik pred (trgatvijo) zato je potrebno temu opravilu posvetiti dovolj pozornosti saj je obiranje in shranjevanje oljk zelo pomembno pri doseganju finančnega rezultata. Sedaj je čas, da si pripravimo zadostno količino platojev ali primerno drugo embalažo za shranjevanje obranih oljk. Najbolje pa je, če že danes ob branju tega članka zavrtite telefon vašega torklarja in se dogovorite za termin predelave.

V semenarnah nimajo na zalogi inox posod za shranjevanje tudi olja zato je potrebno, če nimate primerne posode za shranjevanje pridelka (oljčnega olja), zato na primeren način poskrbite (morda bo kapučin prodajalcu zadosti).

Spodnja prijavnica je za tiste oljkarje, ki se še niso včlanili v D.O.S.I., izpovnjeno prijavnico pošljite na sedež društva pp 110 Izola ali pa pustite na Kmetijsko svetovalni službi Koper.



KAJ DELA U.O.

Upravni odbor društva oljkarjev sicer ni pripravil letnega poročila, kar pa ne pomeni da sedimo križem rok. Kakor smo v programu dela društva zastavili prioritetne naloge tako jih tudi uspešno opravljamo.

Društvo je registrirano in vpisano v register društev, rešili smo vprašanje sedeža in odprli žiro račun na FIBI. Pred nami so se pojavile naloge za promocijo oljkarstva. To so aktivnosti, ki jih sedaj izvajamo tako smo že prišli do blagovne znamke (D.O.S.I.) pod katero bomo v bodoče nastopali navzven. Pred nami so še konkretne naloge pri zagotavljanju pogojev za možnosti prodaje predvsem oljčnega olja z vidika sanitarno tehničnih pogojev. V nadaljevanju so še naloge, ki jih ovrednotimo kot tekoče naloge. Pri tem pa mislimo predvsem aktivnosti v zvezi za izpopolnjevanjem oljkarjev z novimi spoznanji pridelave in predelave oljk. Vsekakor pri slednjem vidimo veliko vlogo kmetijsko svetovalne službe, ki se že sedaj zelo konkretno vključuje v delo.

PRIJAVNICA

ime in priimek _____

naslov _____

število, sorta in starost posajenih dreves _____

kraj in površina _____

v _____

podpis

I Z L E T

Društvo oljkarjev (D.O.S.I.) v sodelovanju s kmetijsko svetovalno službo in Agrario Koper organizira *v soboto 24. 10. 1992 strokovno ekskurzijo po oljkarski Istri. Zborno mesto izletnikov bo pred Agrocentrom (Agrario) ob 10.00 uri.* Ob prijavi se vplača 500 SIT ter dobi program izleta. Z lastnim prevozom si bomo ogledali drevesnico purissma mlade in stare nasade, Tonino hišo ter zaključili izlet z razgovori in družabnim popoldnemom pri Mahniču. Vse informacije v zvezi z izletom so vam na raspolago na sedežu KSS Koper.

ZADNJE VESTI

D.O.S.I. je prisotno na sejmu narava zdravje v Ljubljani v sklopu poslovne skupnosti imamo urejeno stojnico kjer se predstavljamo.

V petek 23. 10. 1992 bomo ob 16.00 uri organizirali za udeležence sejma degustacijo oljčnega olja ter ponudili v pokušino vložene oljke, kruh z oljkami in druge dobrote.

V soboto 7. novembra bo ob 15.00 uri v Marezigah predavanje o obiranju shranjevanju in predelavi oljk.

Iz evidence članov je razvidno, da se je v društvo včlanilo 108 članov.

OLJKA je glasilo D.O.S.I.

naklada 500 izvodov

grafična obdelava

Grafili R. Lapajne

Tisk SO Izola

Naslov pp 110 66310 Izola

Glavni in odgovorni urednik Izlok Umer

Uredniški odbor sestavljajo člani U.O.

PRIMORSKA HRANILNICA

FIBA KOPER

TEL. (066) 38–010
Poslovalnice Koper
FERRARSKA 10 (Ogrlica)
TEL. 38–035
GORTANOV TRG (Obrtni dom)
TEL. 21–182
Poslovalnica Izola
Pittonijeva 1
TEL. 65-354

OBRESTNE MERE PRI POSLOVANJU Z OBČANI

	LETNO	MESEČNO
HRANILNE VLOGE		
avista - na vpogled	20,89%	1,62%
vezava od 31 do 90 dni	29,70%	2,87%
vezava nad 3 mesece	50,66%	3,53%
vezava nad 6 mesecev	53,40%	3,69%
vezava nad 12 mesecev	57,51%	3,92%
TEKOČI RAČUNI		
avista - na vpogled	20,89%	1,62%
dovoljen limit na tekočem računu	64,36%	4,30%
nedovoljen limit na tekočem računu	84,90%	5,34%
ŽIRO RAČUNI		
pozitivna stanja	20,89%	1,62%
okvirni kredit na žiro računu	64,36%	4,30%
KREDITIRANJE OBRTNE DEJAVNOSTI		
- kratkoročni krediti		
komitent hranilnice	64,36%	4,30%
ostali	68,47%	4,52%
- kreditiranje iz razpisanih sredstev pri SO Koper		
komitent hranilnice	51,49%	3,58%
ostali	54,78%	3,77%
LOMBARDNI KREDITI		
kratkoročni kredit - devizna klavzula	15,00%	

Obrestne mere se uporabljajo od 1.10.1992. Od 6.10.1992 dalje lahko vpišete trimesečne obresti na hranilne knjižice v vseh poslovalnicah hranilnice.